Obuolius nulupti ir supjaustyti skiltelėmis. Sudėti į puodą ir užpylus ½ puoduko vandens pavirti apie 25 minutes ant lengvos ugnies ar kol obuoliai bus minkšti. Tada obuolius sutrinti dadedant cukrų, apelsino žievę ir vanilę. Duonos trupinius sumaišyti su cinamonu ir rudu cukrum. Pakepinti keptuvėje įdedant pora šaukštų sviesto, kol paruduos.

Ištepti riebalais 8 inčų diametro ir 3 inčų gilumo kepimo formą. Pakaitomis dėti sluogsniais duonos trupinius, obuolių košę, aviečių uogienę. Užbaigti su trupiniais. Naudojant medinį šaukštą gerai paspaudyti. Užpilti ištirpintą sviestą. Kepti prie 350 l. F. apie 40 minučių ar kol bus sukietėjęs-nebyrės.

Aptepimas.

Mažame puodelyje pakaitinti serbentų galeretą ir pridėti du šaukštus sherry. Pavirinti, vis maišant mediniu šaukštu, kol galeretas išsileis ir pradės burbuliuoti.

Iškeptą pyragą atvėsinti formoje. Atvėsus dėti ant lėkštės ir viršų aptepti išvirtu aptepimu. Norint papuošimui galima naudoti išplaktą grietinėlę.

Trapus tortas

½ svaro sviesto,
1 svaras miltų,
½ puoduko cukraus,
1 šaukštas romo,
tarkuotos citrinos žievė,
1 kiaušinis.

Šią proporciją sudėti ant lentos. Pirmiausia pakapojant miltus su sviestu. Paskui sudedant likusius produktus gerai išminkyti ir iškočioti. Iškočiotą tešlą įtiesti į riebalais pateptą ir miltais pabarstytą kepimo formą. Apipjaustyti ir šonus išdėti ta pačia tešla. Patepti kiaušiniu ir kepti prie 350 l. F., kol iškeps — gražiai pageltonuos. Iškepus pridėti mėgiamų uogų ar uogienės ir duoti į stalą papuošus plakta grietinėle.

Suktas jautienos kepsnys su baravykais

3 svarai geros jautienos mėsos be kaulo,
3 kiaušiniai,
7 džiovinti baravykai,
2 šaukštai sviesto,
3 šaukštai sausainių trupinių,
1 svogūno galvutė,
¼ svaro lašinukų,

Pipirų ir druskos pagal skonį. Jautienos mėsą gerai išmušti, kad būtų mažo piršto storumo.

Baravykus gerai nuplauti ir išvirti. Tada smulkiai sukapoti. Lašiniukus smulkiai supjaustyti o svogūną sukapoti. Pakepinti su baravykais svieste. Leisti atvėsti. Tada sumaišyti su sausainių trupiniais, kiaušiniais, druska ir pipirais. Gerai išmaišyti.

Išmuštą mėsą ištepti paruošta mase, suvynioti ir aprišti ar susmaigstyti. Apkepinti keptuvėje pridedant sviesto. Tada perdėti į kepimo indą, užpilti vandens ir uždengus troškinti krosnyje, kol mėsa iškeps. Duoti į stalą, supjaustant didesniais gabalais ir užpilant padažu, kuriame mėsa kepė. Tinka duoti su bulvių koše ir virtų daržovių mišraine.

Viščiukas želatinoje

3 svarų viščiukas,
1 uncija sviesto,
8 šviežio tarragon šakelės,
1 šaukštas aliejaus,
1½ uncijos želatinos pudros,
3¾ puoduko viščiuko buliono ar iš dėžutės consomme,
4—5 šaukštai Madeira ar Port vyno,
keletas lašų "browning gravy".

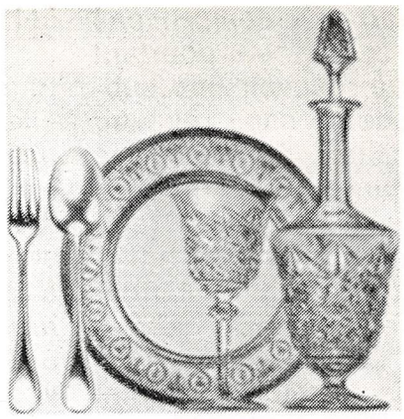
Viščiuką nuplovus nusausinti ir gerai ištrinti druska. Į vidų įdėti riešuto didumo gabaliuką sviesto ir 3 šakeles tarragon. Likusį sviestą ir aliejų išleisti kepimo inde ir jame apkepinti viščiuką iš visų šonų. Maždaug 15 minučių. Tada uždengti ir kepti krosnyje 350 l. apie 1 valandą. Iškepus viščiuką išimti ir padėti, kad atšaltų.

Įberti želatinos pudrą į bulioną ar consomme ir pamažu pašildyti, kol želatina ištirps. Įlašinti keletą lašų "browning gravy" — rudo padažo, kad pasidarytų šviesiai rudos spalvos. Įdėti 3 šakeles tarragon ir uždengus leisti pastovėti apie 15 minučių. Patikrinus skonį supilti vyną. Tada perkošti per keletą kartų sulankstytą muslino medžiagą. Į indą, kuriame išdėstysime viščiuką, įpilti želatinos tiek, kad padengtų dugną. Padėti, kad sustingtų.

Atšalusį viščiuką supjaustyti gabaliukais ir išdėstyti inde ant sustingusios želatinos. Likusią želatiną atšaldyti padedant ant ledų ir nuolat maišant, kad nesustingtų tik būtų tąsi. Tada su šaukštu pilti ant išdėstyto viščiuko, kad pasidarytų glazuruotas. Uždėti papuošimui tarragon šakeles ir dar kartą užpilti želatinos. Likusią želatiną supilti į negilų indą ir atšaldyti, kad sustingtų. Prieš duodant viščiuką į stalą supjaustyti gabaliukais ir išdėstyti aplinkui viščiuką.

Truputis apie vyną

Vincent Price savo virimo knygoje rašo, kad geriausias būdas sužinoti apie vyną, tai yra išmėginimas kuo daugiau vyno rūšių. Vyno gerumas nevisuomet priklauso nuo kainos. Galima gauti gero vietinio vyno ir už $1.50 ar $2.00. Tik reikalinga atminti, kad vyno yra kelios rūšys: raudonas, baltas, rūgštus (dry) ir saldus. Raudonas vynas paprastai duodamas prie mėsos. Baltas duodamas prie žuvies. Bet galima padaryti kompromisą duodant rausvą (pink), ar rosé. Jis yra labai panašus į šampaną ir tinka duoti prie visko.



Raudonas vynas yra duodamas kambario temperatūros, o baltas, rosé ir šampanas duodami atšaldyti. Rūgštieji vynai turi žymiai maužiau cukraus, todėl geriau tinka duoti prie maisto. Saldus vynas prie saldžiųjų patiekalų. Prancūzijoje geri vyno metai buvo skaitomi 1955, 1959, 1961, bet tai nereiškia, kad kitų metų vynas nėra geras. Svarbiausia žinoti, kad baltieji ir rosé yra geriau gerti šviežesni-jaunesni, o raudonieji turėtų būti mažiausia 4 metų senumo.

Vynas yra duodamas baltuose tulpės pavidalo stikluose. Stiklo talpa turėtų būti nemažesnė 3—4 uncijų, nes vyno stiklas niekada nėra pripiltas pilnas, tik maždaug truputį virš pusės. Vyną prie maisto dauguma pripažįsta sveiku gėrimu, nes padeda maisto virškinimui. Italijoje, Prancūzijoje, Ispanijoje duodamas net mažiems vaikams, kartais atmiešiamas su vandeniu.

Duodant mažiems vaikams iš stiklinės gerti, pamėginkite uždėti keletą elestikos gumelių. Tuo išvengsite išslydimo ir išsiliejimo.

Žiemą prieš einant kasti sniego, pamėginkite ištepti kastuvą aliejum. Daug lengviau kasti, nes sniegas nuslenka.

Naudojant purškimo bonkutes, kaip "Windex" langams ar kitas, prieš baigiantis skysčiui, prailginkite trūbelę su plastikiniu gėrimo šiaudeliu: nukirpkite reikalingo ilgio, kad pasiektų skystį.

• Atsiųsta paminėti

"Laiškų Lietuviams" konkursas. Skelbiame rašinio konkursą. Tema visiškai laisva. Vienintelė sąlyga — rašinys turi būti tinkamas spausdinti "Laiškuose Lietuviams". Galima rašyti ir novelės forma. Rašinys turi būti ne ilgesnis kaip 3000 žodžių, pasirašytas slapyvardžiu ir, įdėjus autoriaus tikrąją pavardę bei adresą užklijuotame vokelyje, atsiųsti redakcijai iki 1972 m. vasario mėn. 16 dienos. Konkurso vertinimo komisija bus sudaryta iš redakcijos narių. Už geriausius rašinius skiriamos trys premijos:

I — 100 dol. Mecenatas — Vincas Kuliešius. II — 75 dol. Mecenatas — dr. Milda Budrienė ir Flora Kurgonienės III — 50 dol. Mecenatė — Stefanija Rudokienė.

Premijos bus įteiktos "Laiškų Lietuviams" metiniame parengime 1972 m. kovo mėn. 26 d. Jaunimo Centre. Konkursui atsiųsti straipsniai tampa redakcijos nuosavybe ir gali būti spausdinami "Laiškuose Lietuviams".

Administracija: Petras Kleinotas, S. J. ir Dana Kurauskienė.

Adresas: 2345 W. 56th Street, Chicago, Illinois 60636. Telefonas — 737 8400. Spaustuvė — Immaculata Press, Putnam, Conn. 06260. Metinė prenumerata — 5 dol., atskiro numerio kaina — 50 centų.

Ateitis — Moksleivių Ateitininkų Sąjungos Leidinys; red. kolektyvas; red. adresas: 7121 South Francisco Ave., Chicago, Ill. 60629, U. S. A.; prenumerata 7 dol. metams (10 numerių).

Šv. Pranciškaus Varpelis — religinio patriotinio turinio žurnalas; leidžia pranciškonai; red. kun. V. Gidžiūnas, O.F.M.; viršelis dail. P. Jurkaus; kaina metams 3 doleriai; adresas: 680 Bushwick ave., Brooklyn, N.Y. 11221, U.S. A.

Lietuvių Dienos — mėnesinis iliustruotas lietuvių-anglų kalbomis lietuvių kultūros ir visuomeninio gyvenimo žurnalas; vyr. redaktorius — Bern. Brazdžionis; leidėjas — A. Skirius; adresas — 4364 Sunset Blvd., Hollywood, Calif. 90029, USA.; prenumerata metams — $8.

Moterų Dirva — L. R. K. Moterų Sąjungos leidinys; redaktorė — Mrs. Dale Murray; adresas — 3005 N. 124 St., Brookfield, WI, 53005, U. S. A., prenumerata metams — $2.50 Amerikoje, kitur — $3.

Pasaulio Lietuvis — Pasaulio Lietuvių Bendruomenės valdybos leidinys; redaktorius — Stasys Barzdukas; adresas — 18308 Hiler Ave., Cleveland, Ohio 44119, U. S. A.; prenumerata metams — $2.

Liet. Kat. Moterų Organizacijų Pasaulinės Sąjungos Žinios — Adresas: LKMOPS žinios, c/o Mrs. A. Radzivanas, 84—16 110th St. Richmond Hill, N.Y. 11418.

Šaltinis — tikybinės ir tautinės minties žurnalas; leidžia — Šv. Kazimiero S-ga; redaktorius - kun. S. Matulis M. I. C., adresas — 16, Hound Rd., West Bridgford Nottingham NG2 6AH, England; prenumerata metams — 15 šil. (2 dol.).

Krivūlė — Vak. Europos Lietuvių Sielovados leidinys; red. kun. P. Celiešius; 8939 Bad Woerishofen, Kirchenstrasse 5, W. Germany; vieno nr. kaina — 0.35 dol.

Šeima tautinėje bendruomenėje — Vaclovas Čižiūnas; PLB Švietimo Tarybos leidinys—J. A. V. Lietuvių Fondo lėšomis 1971; viršelis ir brėžiniai autoriaus; tiražas 1500 egz.; 95 pusl.; kaina 1.50 dol.

Das paedagogische Lebenswerk der litauschen Dichterin Marija Pečkauskaitė — Konstantin Gulbinas; Verlag Ferdinand Schoeningh — Padeborn; disertacinis - mokslinis darbas; 173 psl.; kaina nepažymėta.

Prof. Dr. Heinrich Doepp - Vorwald savo įžanginiame žodyje rašo, kad, nors studijoje nagrinėjama moteris - pedagogė yra beveik visai nežinoma Vokietijoje. Šis spausdintas doktoratas supažindins plačią vokiečių visuomenę su jos kūryba ir veikla.

Užburtos kanklės — Vanda Frankienė-Vaitkevičienė; iliustruota knyga mokyklinio amžiaus vaikams — pasakojimai apie senovę; išleido "Laiškai Lietuviams", dalinis mecenatas dipl. mišk. A. J. Vasaitis; dailininkė — Ses. M. Mercedes, S.S.C.; Spaudė Immaculata Press, Putnam, Conn.; 166 pusl. Kaina — 3 dol.

Puiki dovana mūsų jauniesiems skaitytojams.

A. Kairys, "Curriculum Vitae". Dviejų veiksmų komiška tragedija. Į anglų kalbą vertė A. Milukas. Spausdino "Lietuvių Dienos", 4364 Sunset Blvd., Los Angeles, Calif. 90029. 1971. 88 psl.

Ką tik išėjo iš spaudos Anatolijaus Kairio "Curriculum Vitae" vaidinimo vertimas į anglų kalbą. Veikalo turinys: benamių žmonių gyvenimas pasaulio viešbučio koridoriuje.

Šio veikalo pastatymas lietuviškai, inscenizuotas komp. D. Lapinsko, susilaukė didelio dėmesio ir komentarų; manome, kad angliškuoju vertimu susidomės ne tik scenos menų studijuojantis jaunimas, bet ir kiti, kuriems rūpi šių dienų žmogų ir tautas jaudinančios problemos.

Palmių Pavėsy — Stasys Dalius, kelionės įspūdžiai po Karibų jūrą ir vidurinę Ameriką; 222 pusl. Kaina 4 dol.; užsakyti: St. Dalius, 506 Upper Sherman Ave., Hamilton, 5, Ontario, Canada; viršelis — Pranė Bronė; Lietuvių Enciklopedijos Leidykla.

150 Religinio turinio eilėraščių — parašė ir išleido **Prel. M. J. Urbonas,** L. L. D.; 91 pusl.; kaina nepažymėta.

"MOTERS" didžiojo laimikio dovaną ENCICLOPEDIA LITUANICA laimėjo Nr. 4565 — Joana Kurienė, Windsor, Ont. Kitos laimėtojos: J. Žiogienė, Delhi; V. Grybienė, Toronto; M. Levišauskienė, Toronto.

Dėkojame visiems parėmusiems žurnalo leidimą.

"Moters" administracija

Liepalotų Medynuose — Petronėlė Orintaitė; apybraižų rinkinys; 216 psl. Kaina 3 dol.; Nidos knygų klubo leidinys Nr. 82, 1971; adresas 1 Ladbroke Gardens, London, W. 11, Gt. Britain.

Dvidešimt viena Veronika — Kazimieras Barėnas; Nidos Knygų Klubo leidinys Nr. 83, 1971; 458 pusl. Kaina 4,50 dol. adresas: 1 Ladbroke Gardens, London, W. 11, Gt. Britain.

Sveikintinas yra kiekvienas svetima kalba spausdintas žodis apie Lietuvą.

Vėjas lekia lyguma — Aloyzas Baronas; Laisvosios Lietuvos Knygų leidykla, leidinys nr. 3; dail. — K. Veselka; mecenatai — M. B. Macianskiai; 177 pusl. Kaina 4 dol.

Medicina — Pasaulio ir Amerikos Lietuvių Gydytojų S-gos žurnalas; **vyr. red. H. Armanas, M.D.**—1934 Wilkens Ave. Baltimore, Maryland, U.S.A. 21223; **adm. J. Vytuvėnas, D. D. S.** — 85 — 29 96th, Woodhaven, N. Y. U.S. A. 11421: metinė prenumerata — 10 dol. (3 nr.).

GARBĖS PRENUMERATOS

Bieliauskaitė L., Chicago, Ill., Biknevičienė K., Chicago, Ill., Giriūnienė V., Montreal Que., Kazlauskienė M., Hamilton, Ont., Neimanienė A., Cleveland Ohio, Paketurienė J., Rodney, Ont., Rickutė S., Cicero, Ill., Kun. P. Totoraitis, Newark, N., Valiukonienė E., Boston, Mass.

ŽURNALUI AUKOJO:

$5.00 — Gimbutienė E., Los Angeles, Calif., Skobeikienė S., Richmond Hill., N. Y., Stasiulienė I., Priceville, Ont.

$4.00 — Jakutienė P., Dorchester, Mass., Paukštienė M., West Hill, Ont., Viskantienė G., Chicago, Ill., Žiogienė J., Delhi, Ont., Žmuidzinienė H., Toronto, Ont.

$3.00 — Kandrotienė I., Toronto, Ont.

$2.00 — Beleškienė B., Chicago, Ill., T. Benediktas, O.F.M., Toronto, Ont., Igaunienė V., Waterbury, Conn., Ingelevičienė R., Great Neck, N. Y., Juodvalkienė O., E. Chicago, Ind., Klevienė S., Richmond Hill. N. Y. Laukienė L., Chicago, Ill., Maletienė A., Chicago, Ill., Panuskienė A., Chicago, Ill., Puterienė A., Toronto, Ont., Sakalauskienė E., Los Angeles, Calif., Sakavičienė V., Hamilton, Ont., Šalkauskaitė A., Pittsburg, Pa., Smilgienė K., E. Chicago, Ind., Vaitonienė A., Weston, Ont., Zaparackienė S. Royal Oak., Mich.

$1.00 — Ancerevičienė K., Chicago, Ill., Augienė E., Edmonton, Alberta., Balčiūnienė M., Woodhaven, N. Y., Dėdinienė E., Brooklyn, N. Y., Giedraitienė A., Hamilton, Ont., Grabauskienė P., Frackville, Pa., Guigienė E., Clayton Vic., Jančiukienė B., Winnipeg, Manitoba, Kazlauskienė O., Cicero, Ill., Kinderienė P., Chicago, Ill., Lesvičiūtė B., Chicago, Ill., Lingienė M., Perth W.A., Meškauskienė K., Hamilton, Ont., Mickevičienė T., Los Angeles, Calif., Mikulienė U., Westchester, Ill., Saunorienė J., Hamilton, Ont., Seirienė E., Belleville, Ont., Stapulionienė U., Sodus, Mich., Vaičjurgienė V., Dorchester, Mass., Zailskienė O., Cicero, Ill., Žigaitienė M., Chicago, Ill.